

Spaghetti al ragu

Zutaten (für 4 Personen):

2 mittelgroße Zucchini; 6 – 8 Tomaten; 1 Zwiebel; 200 g Salami (Jagdwurst oder Hartwurst nach Wahl); Olivenöl; Knoblauch nach Geschmack; Kräuter nach Wahl (z. B. Basilikum, Oregano, Salbei, Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Pimpinelle, Petersilie....) Pfeffer und Salz.

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Wurst in Würfel schneiden und anrösten. Tomaten würfeln und damit Wurst und Zwiebeln ablöschen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Zucchini würfeln und mit den kleingehackten Kräutern dazugeben. Weiter köcheln lassen, bis die Zucchini die gewünschte Konsistenz haben.

Mit Nudeln servieren.

Ravioli mit Blutwurstfüllung

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Blutwurst; 6 Essl. Schlagsahne; Lauchzwiebeln; Muskatnuss; Olivenöl; Salz; Pfeffer; Majoran; 2 Äpfel; Butter

Zubereitung:

Für die Füllung die Blutwurst häuten. Majoranblättchen von den Stielen zupfen und zusammen mit der Wurst in einem Blitzhacker oder Mixer fein zerkleinern. Sahne dazugeben und mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Evtl. noch etwas mehr Sahne untermixen. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Äpfel waschen, vierteln und entkernen. 1 Apfel in Spalten, den anderen in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Nudelteig halbieren, beide Portionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas flach drücken. Nach und nach den Teig mithilfe einer Nudelmaschine zu etwa 2 mm dünnen Teigbahnen ausrollen.

Die Teigbahnen auf der bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten. Auf die Hälfte der Teigbahnen im Abstand von etwa 5 cm 1 TL Füllung aufsetzen. Das übrige Ei verquirlen, die Zwischenräume damit bestreichen. Jeweils eine zweite Teigbahn darauflegen und gut andrücken (es sollen keine Luftblasen entstehen). Mit einem Ausstecher oder Ring Ravioli ausstanzen. (Man kann die Ravioli auch mit einem gewellten Teigrad ausschneiden). Auf ein bemehltes Blech setzen, damit sie nicht aneinanderkleben.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Ravioli (evtl. portionsweise) darin in ca. 4 Minuten knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen.

Inzwischen in einer großen Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Äpfel und Lauchzwiebeln darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und auf Teller verteilen. Restliche Butter (3 EL) in der Pfanne leicht bräunen. Die Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der gebräunten Butter schwenken. Ravioli auf dem Apfel-Lauchzwiebel-Gemüse anrichten und mit Majoran garniert servieren.

Crème brûlée

Zutaten (für 4 Personen):

200 ml Sahne; 200 ml Milch; 80 g Zucker; 1 Vanilleschote; 1 – 2 Eier; 2 Eigelb; Zucker zum Karamellisieren.

Zubereitung:

Sahne, Milch, Zucker und Mark + Schote von der Vanillestange aufkochen.

Eier in einer Schüssel cremig aufschlagen und das heiße Sahne/Milch-Gemisch langsam unter ständigem Rühren zufügen.

In Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen bei 130-150°C ca. 40 Minuten stocken lassen.

Anschließend mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Dazu können Früchte nach Wahl serviert werden.